



Viticoltori dal 1914

MOSCATO D'ASTI DOCG "BRIC DA LU"



ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 115 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 8-40 anni

UVAGGIO: 100% Moscato

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve a completa maturazione, cui fa seguito una pressatura soffice (eseguita con pressa ad azoto). Il mosto ottenuto dalla pressatura viene decantato e filtrato a 0°. La fermentazione per la presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati a 18°C. Dopo circa 30 giorni di autoclave si procede all'imbottigliamento.

COLORE: Giallo paglierino carico con leggeri riflessi dorati che richiamano l'uva.

PROFUMO: Intenso, fresco, fragrante, che richiama alla mente note di fiori di acacia, il glicine e la salvia con un sottofondo appena accennato di miele

SAPORE: Corposo, intenso e muschiato

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5%

ACIDITA' TOTALE: <5,60 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 134 gr./l

ABBINAMENTI: Qualsiasi tipo di dessert, pasticceria secca, frutta e dolci di crema. Si apprezza fresco anche in diversi momenti della giornata

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2024 GLOBAL SPARKLING MASTERS > BRONZE (ANNATA 2023)

2024 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2022)

2023 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2021)

2022 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2020)

2022 LUCA MARONI > 88 PUNTI (ANNATA 2020)

2021 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2019)

2017 DECANTER WORLD WINE AWARDS > 86 BRONZO (ANNATA 2016)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti